

Die Muskatmühle



Mit der Handkurbel wird die Muskatnuss über eine Messerscheibe gedreht und dabei werden hauchzarte Flocken von der Nuss gehobelt, die sich im Essen zu feinstem Pulver auflösen. Dadurch kann sich der Geschmack ungeheuer fein entfalten – wir finden ihn deutlich blumiger als den von auf der Handreibe geriebenen Muskat.

Diese Muskatmühle dient nicht nur als nützliches Werkzeug in der Küche. Ihre Faszination erschließt sich im Sehen und Fühlen. Neben der Schönheit und Individualität der verschiedenen Hölzern und den gefälligen Formen lädt auch die fein geschliffene und geölte Oberfläche der Muskatmühle dazu ein, sie in die Hand zu nehmen – es sind Handschmeichler und jedes ein Einzelstück!

Ein einzigartige Muskatnussreibe, entwickelt im Vereinigten Königreich. Die Reibplatte aus rostfreiem Stahl, die gleichzeitig schneidet und reibt. Stabiler, gefederter Schaft und attraktiver, gebürsteter Edelstahlknauf. Hin und wieder sollte das Holz mit etwas Rapsöl gepflegt werden.